



Note de cadrage académique du contrôle en cours de formation pour les domaines professionnels des diplômes de niveau V des métiers de l'alimentation

La rénovation des diplômes de l'enseignement professionnel de niveau V engagée depuis 2003 a été initiée pour adapter les référentiels de formation aux évolutions des métiers.

Un des objectifs affichés est de redonner de la lisibilité au CAP afin de promouvoir cet examen comme premier niveau de qualification avec une visée d'insertion rapide dans l'entreprise.

Cette rénovation touchant le fond et les contenus de formation induit également de nouvelles formes d'évaluation qui prennent mieux en compte la formation en entreprise.

Le contrôle en cours de formation sera désormais proposé à l'ensemble des diplômes rénovés. Cette nouvelle modalité de certification a pour conséquence de générer une nouvelle approche de l'évaluation en impliquant davantage les centres de formation et les professionnels pendant tout le cursus de formation.

La présente note a pour but de préciser les conditions dans lesquelles les équipes pédagogiques des centres de formation et les professionnels associés doivent œuvrer conjointement pour assurer dans les meilleures conditions les évaluations entrant dans la délivrance du diplôme.

Calendrier de mise en œuvre des diplômes rénovés

Rentrée 2004	CAP Boulanger et CAP Chocolatier
Rentrée 2005	CAP Boucher
Rentrée 2007	CAP Pâtissier et CAP Poissonnier
Rentrée 2008	BEP Alimentation
Rentrée 2010	Bac Pro des métiers de l'alimentation
Le CAP Charcutier-Traiteur a été réactualisé avant la rénovation globale du CAP	

Le cadre du CCF dans les épreuves du domaine professionnel

1- Définition du CCF :

Il s'agit d'une évaluation certificative d'un ensemble de compétences terminales acquises en établissement et en entreprise, réalisée par sondage et par les formateurs eux-mêmes: enseignants et tuteurs ou maîtres d'apprentissage, au moment où ils estiment que les apprenants ont le niveau requis et dans les limites calendaires imposées par chaque référentiel.

L'évaluation simultanée de l'ensemble des apprenants ne peut être envisagée que si tous ont atteint le niveau requis pour l'évaluation. D'autre part le CCF ne doit pas être conçu comme une succession de plusieurs examens ponctuels.

2- Les situations d'évaluation:

Pour les CAP deux ans: trois évaluations sont organisées : 2 en centre et 1 en entreprise

Pour les CAP 1an : deux situations: 1 en centre et 1 en entreprise.

Elles sont organisées par l'établissement de formation, dans le cadre des activités normales.

Le chef d'établissement :

- fixe les dates des périodes d'évaluation avec l'équipe pédagogique
- informe les apprenants évalués : Pour chacune des situations d'évaluation, l'information orale, concernant la semaine dans laquelle se déroulera l'évaluation, est confirmée par une inscription dans le carnet de correspondance pour les élèves ou dans le livret d'apprentissage pour les apprentis.

Cette confirmation écrite vaut convocation.

- convoque les professionnels qui sont désignés par le CET. (document officiel du Rectorat)

L'équipe pédagogique élabore les contenus des situations support des évaluations pratiques orales et écrites. Les grilles d'évaluation en centre et en entreprise sont conçues au niveau académique par les équipes pédagogiques et validées par les IEN-ET chargés de filière.

Les grilles d'évaluation seront réactualisées régulièrement afin de tenir compte des évolutions professionnelles.

L'établissement organise les prises de rendez-vous **pour les évaluations en entreprise.**

La présence du jeune est fortement recommandée pour cette évaluation qui se fait à partir d'une grille spécifique qui est complémentaire des évaluations en centre. L'attribution de la note conjointe se fera en dehors de la présence de l'apprenant.

3- Les propositions de note:

L'établissement de formation établit pour chaque candidat un livret reprenant toutes les situations d'évaluation et les notes attribuées.

En établissement les propositions de note sont établies conjointement par un membre de l'équipe pédagogique du domaine professionnel et un professionnel désigné par le CET. L'évaluation en entreprise est réalisée en fin de formation par le maître d'apprentissage (apprenti) ou le tuteur (statut scolaire) et un formateur de l'enseignement professionnel du centre.

Le livret est tenu à la disposition du président du jury.

Faut-il communiquer les notes aux candidats ?

La note attribuée au candidat pour une situation d'évaluation n'est pas définitive, car la note finale relève du pouvoir souverain du jury de délibération.

En ce qui concerne la filière des métiers de l'alimentation **il est convenu que l'apprenant est informé du degré d'acquisition des compétences évaluées sans que la note proposée soit divulguée.**

4- Gestion des absences :

a) absence justifiée :

Lorsqu'un candidat est absent pour un motif dûment justifié à une ou plusieurs situations d'évaluation, une autre date doit lui être proposée.

En cas d'impossibilité (ex : arrêt de longue durée du candidat), la note zéro lui est attribuée pour la ou les situations manquées. Le diplôme peut lui être attribué s'il obtient la moyenne requise. Sinon, le candidat peut sur autorisation du Recteur se présenter à des épreuves de remplacement lorsque cette modalité est prévue par le règlement général de l'examen.

b) absence injustifiée :

Si l'épreuve ne comporte qu'une situation d'évaluation, le candidat est déclaré absent et le diplôme ne peut lui être délivré.

Si l'épreuve comporte au moins deux situations d'évaluation, **l'absence à une situation** donne l'attribution de la note zéro. Le candidat peut améliorer son score par les notes obtenues aux autres situations d'évaluation.

5- Harmonisation:

L'inspecteur de l'éducation Nationale assure la régulation du dispositif d'évaluation.

L'établissement prépare ses statistiques de résultats (moyenne des notes attribuées lors des différentes évaluations, écarts entre les notes relevées en entreprise et les notes des situations en centre de formation).

Avant le jury d'admission, l'IEN-ET de la spécialité et le Président du jury animent une réunion avec les établissements pratiquant le CCF.

Si des dysfonctionnements sont relevés, un rapport est établi. Ce rapport est présenté par le Président au jury d'admission. Le jury peut prendre la décision de valider ou de modifier les notes proposées dans le cadre du CCF.

5- Le rôle du conseiller de l'enseignement technologique:

Le CET est président des jurys de délibération des diplômes professionnels de niveau V: CAP, BEP et MC. Dans le cadre du CCF il apporte son concours à l'organisation des situations d'évaluation en centre en désignant les professionnels pour les commissions d'évaluation. Il est naturellement amené à participer à ces commissions en fonction de ses disponibilités.

Il peut être également sollicité pour participer aux commissions d'élaboration et de choix de sujets d'examen.

Le CET travaille en étroite collaboration avec l'inspecteur de l'éducation nationale chargé de la filière. Cette collaboration doit favoriser une formation professionnelle de qualité et garantir une équité sans faille au moment des évaluations et des jurys de délibération.

Les Inspecteurs de l'Education nationale

Sylvie MEUNIER: chargée de la filière des sciences de l'alimentation

Gérard LEU : Chargé de la filière des métiers de l'alimentation